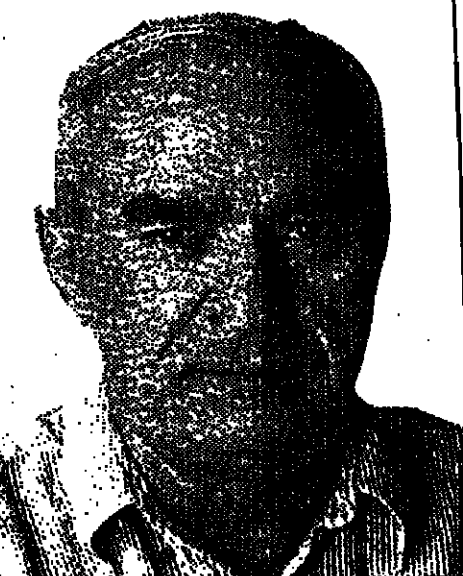


26%
מס הכנסה וזהו!

עיקרי התוכנית:

1. מס הכנסה יקטן לשעור קבוע של 26%,
הן למשתכרים פרטיים והן לעסקים
וחברות. שכירים ועצמאיים המשתכרים
עד 1,700 ש"ח לחודש לא ישלמו מס כלל.
2. יבוטל התשלום לביטוח הלאומי.
תקציב הביטוח הלאומי ישאר כפי שהוא,
וימומן מתקציב הממשלה.
3. מס ההכנסה לתושבי עיירות הפיתוח
יהיה 16%.



טל צומת: 03-565-3334

זדה הזמן ליצומית

03-6380665 תל-אביב 66183, פל 03-6380665

אין טיפול, אין חיסון, אין חדופה

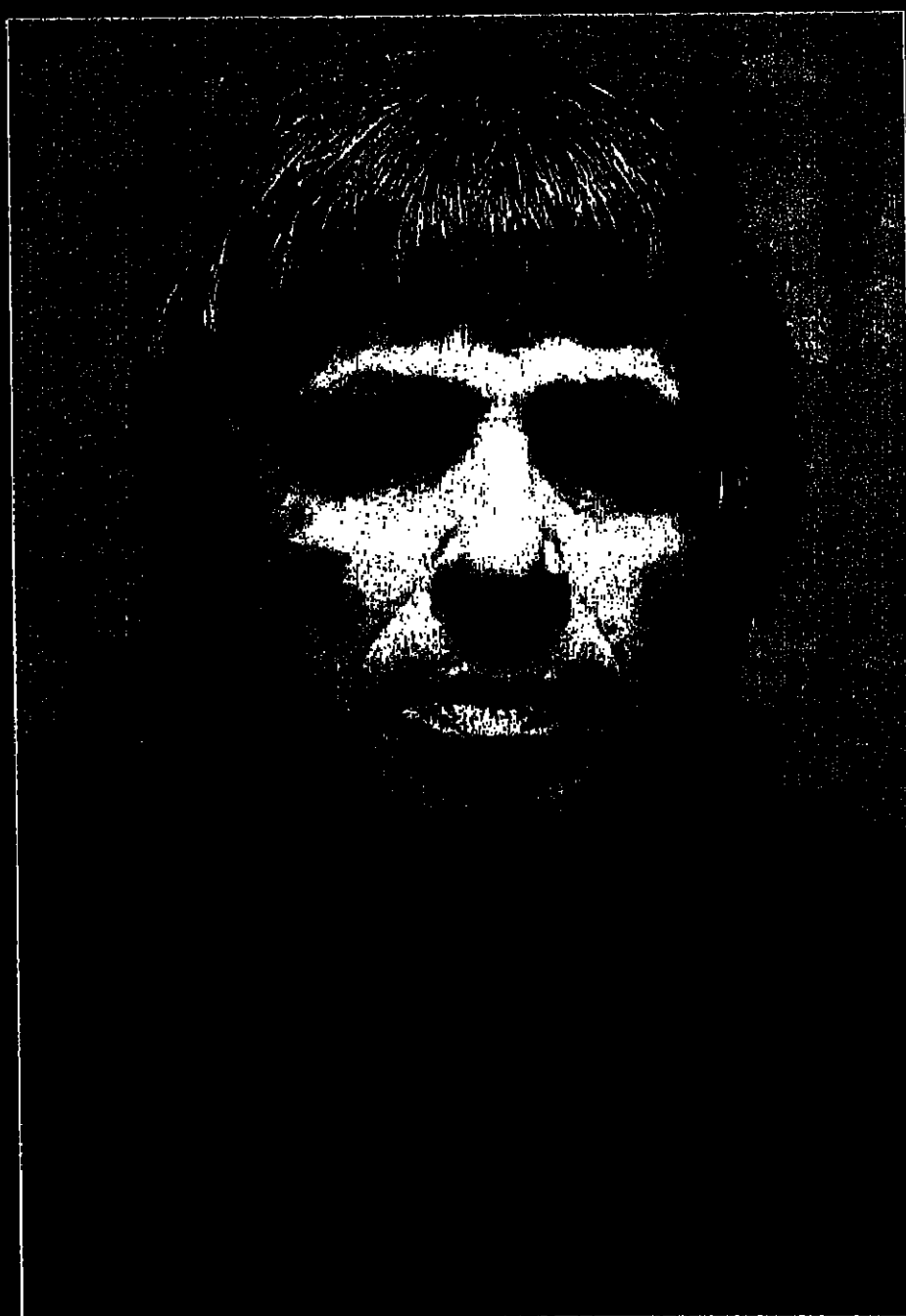
אלכס דורון, עמ' 4-5

יום א', י"ד באייר תשנ"ה 1459

דוד אבידן

1933-1995

"הזיקנה היא חרפה. ואת החרפה הזאת צריך למחות וכל רגע שהיא לא נמחית הוא אות קין על מצח מדע הרפואה", אמר המעוור דוד אבידן בראיון למעריב, לפני שלושה חודשים. "בכל הקשור למוות", אמר, "אני מעדיף לדבר כמה שפחות כדי לא למשוך תשומת לב. אם אתה לא מזכיר אותו, אז הוא יתרחק". ביום חמישי האחרון פגש אבידן את המוות



17'38 71

גל אוהובסקי, עמ' 6

אִירוּפָּה שֶׁלִּנוּ - עוֹלָם שֶׁלֹּא הִכָּרַת

10 תשלומים שקליים שווים
מבצע לנרשמים עד 31.5.95

למחזיקי ויזה כ.א.ל.

ללא ריבית והצמדה

בטיולים שמחירים כולל טיסה יחול המכצע על

יגבשור לתקנות המגבשע ולמחידור קיד - סחיו 1995

1

7777

- סקניזציה - 15, 16, 17, 22 יום

טיוולים בראש צעיר:
מחפזי - מחפזי רני צעירי חרנים ומחפזי -

24 יום. בהדרגת רוג'י טואג. רוע רז

● אלבניה - 15 יום בהצרכות נדב בלוד

知 人 之 長 短 必 有 所 用 於 世

SECRET

מכתב • 1971

- **אירלנד והאיים הבריטיים - 15 יום**
- **דרום איטליה וסיציליה - 16 יום**

● **מזרח אירופה:** מנגנון משלוחים בלוגיסטיקה חליפה

מגוון מסמכים: למגילות, ספרות, כתובות, פגיונות, חפצים, וכו'.

פולין, צ'כיה, אוסטריה, הונגריה -
11, 13, 14, 16, 17

11, 12, 13, 14, 15

פרטים והדרכה

7147

- תורבית - 11, 15, 18 יום
- יוון - 15 יום

• תוניסיה - 11 יום

מרוקו - 14, 18, 22 יום
מצרים - 16 יום

• **בזמן שגור - 16 יום**
• **שקופות האלסטיות - 15 יום**

• **שפרד ופוזנוול** - 23.14 יום

10-10-75 - 10-10-75

2202

[illegible]

החברה הגאוגרפית • נאות הכיכר

המוות בא לקחת גם אותנו

נים כי הנגיף אתר בשלב מוקדם ואפשר לבלום את התפשטותו. משגשגל כמה מקרי מוות הוא צופה, חשבי "הרבה" מומחה היה בקיור יאמבוקו בשנת 1976, כאשר ברור בה לראשונה נגיף האבולה בולו "התברר בין אז לעתה", הוא אומר, "נעוצ בכך שיאמבוקו שוכנת ביער האוכי לוסיתיה דלילה. בקיטורים המצב חמור משום שזו עיר בת חצי מיליון בני אדם. שוכנאל העירבקות הוא אירי".

בקיטורים נסגרו בתי ספר ומרשאות. הקשר האווירי אליה נותק, והעירבקות נסגרה להישאר בבתיים. סביב העיר נקבע איזור בידור של כ-190 ק"מ. אולם התושבים התעלמו מבקשות הממשלה. נשים קנו תבואות בשוק, ילדים שיחקו ברחובות, וגברים עבדו. זאת למרות שלכולם נגמר מידע על התפשטות המחלה, והדיר אות כיצד להימנע מהדבקות.

"עלינו לשטוף את ידינו בסבון לפני האוכל, להימנע ממגע עם דם וגולגוליות, של אנשים אחרים", אמר ינסנס מאמקו, בן 44, איש עסקים שראויין ברחוב כעיר. "מיד עם חששם סימטומים ראשונים, עלינו לשנות לבית החולים".

אמבוקו, דוקה במקצועו, אמר כי אין מטרידים אותו בבקשות לתרופות נגד רוס האבולה, משום שרוכ האנשים יודעים שלמחלה אין תרופה. תחת זאת הם שונים למכשפים, והביקוש למיניקות גואה.

"כולנו פחדנים", אמר אדולף מקסוול, עובר בשדה התעופה. "יורעים שסערת המוות חוז עלולה לסתוף גם אותנו".

■ קאריין דייז, אי. פי. זאיר



הנגיף קטוויט מחינים בגול התעופה הסגור. כל חניסות לעיר וממנה, הופסקו

נגיף האבולה, אין תרופה, אין טיפול, אין חיסון

הנגיף הוא קווי-מחמור שהגיע מאיר. החבל הכמעט היחיד הוא ששם הנגיף במרט הוא "מסבחה", ולא "אבולה".

מאת אלכס דורון

כמו סיוט שצץ ממעמקי היבשת הנוחז והענייה בעולם, הגיח האיום האולטימטיבי: אבולה, הנגיף הקטלני ביותר. מומחים אומרים שהוא חמור מי שנים מאידך, ופי ארבעה מהשפעת המקמקה. דרגת הסיכון הביולוגי של שפעת, למשל, היא 1: של האידס, 2: של האבולה - 4.

רוב הדומאים בעולם לא מכירים אותו. רק עכשיו הם מתעוררים בהרשים - ואלה, לרוע המזל, מעטים. יש אומרים שאם יפרוץ גבולות ויחצה יבשות מאפריקה לאירופה ולארה"ב - הוא מסוגל לחסל את המין האנושי. לא ניתן להתנגדו מפניו או לבלום אותו. אין טיפול, אין תרופה, אין חיסון כריקה. נותר רק להתפלל ולהחזיק את הנפגעים בכידור. ממלא הם ימותו ברחוב ימים.

נגיף האבולה משתולל עתה באפריקה קיבל את שמו מנהי אבולה שבצפון זאיר, פגל של חקונגו חועבר כלב יערות חגשם הטרופים. שם הוא היכה לראשונה לפני כ-20 שנה, אלא שאו, רק מעטים שמו לב לתופעה.

הנגיף משתייך לקבוצת הנגיפים החוטיים (פילח) - ולא הכוריים כמו האידס - שכולם קטלניים. לא ניתנים לריסון "פרועים" מאוד. שלושת סוגי "אבולה" מזכירים כיום לקבוצת קטנה של חוקים חושקים בהם חור סיכון הייתה. עד היום אין יודעים מהו מקורם, ומיזה "המארה האבולית" שלהם. הם נקראים "אבולה זאיר", "אבולה סרדאן", ו"אבולה-אבולה".

הנגיף האבולה

יתכן שגם המעם היהת התפרצות הנגיף באיר עוברת ללא תשומת-לב בינלאומית, אילמלא מצוי כיום העולם במצב כונונות תמידי בגלל האידס, ובגלל שובן של השחפת, המלאריה ומחלות אחרות שמחוללות לועים לתעשיית התרופות. אבל גם בגלל סרט המחלה הכריזתי "התפרצות" עם דאסטין הופמן, המוקרן גם בישראל, והספר "האזור החם" של ריצ'רד פרסטון, שגם הוא נמכר עתה בארץ.

באורח צניי ניתן לומר שפרסטון והמביל שלו לא היו יכולים להתפלל לקידום-כידור מוצלח יותר מהתפרצות הנגיפה באזיר. הספר עוסק ב"אבולה" ובמותו שהוא חורר סביבו לא כסיוור דימוי, אלא כמעשה שהיה, והשחפת בכוחה העיון לסרט נלקח מבחנה של פרסטון במגוון "ניירוק". פרסטון טען בעצמו, שרוב כמעט נגיבה ספרותית. במרט, כמו בספר, מדובר במאבק נגד נגיף אלים ששועב במאות אנשים בעיירה קטנה בקליפורניה, וגם כאן נשא

והחם מבוצעים לעתים קרובות ב"בתי חולים" שם עצם מיבנים רעועים ומלוכלכים, ללא טאטה, עם שימוש חוזר במזריקים, מחטים ויכשור אחר, ללא חייטוי.

כמו האידס, גם מקור האבולה איננו ב"מארה" אנושי. מבצעים על קוף ירוק אפריקני כאחור המפצצים האששיים. אבל בניגוד לנגיפים אחרים חיים חיי שיתוף עם "מארה" האבולה נוע גם בשפים. באזיר נרבעו ממנו מי שכוו נגע עם גומות ממים. ברוח שם לנשק את המת מתקטקס הקבורה. כך חזרה ב"אבולה" 1976. אז מתו מאלה 274 אנשים ב-55 כפרים.

זה מתחיל מכאבי ראש, חום והקאות ונמשך בהרס המערכות. הדם פורץ מכל נקב בגוף, ולפני המוות, יש שלב של סירוף. כמו באידס, גם באבולה נרבעים במגע ישיר עם נוזלי הגוף. אבל שלא כמו האידס, האבולה קטל תוך ימים, ואם יאפשרו לו להתפשט נועלם, הוא יחסל בשנה 90% מהאנושות

פרסטון מספר ב"אזור החם" כי האבולה הגיע לזאיר ב-1989, עם מטען קופים שיועדו לצרכי מחקר. מכוני טורי ברסטון, עיירת-לייון של חשיגאון, 20 ק"מ מבין מבחית הלבו, עסק בפעולת חמרי הגנה משני נשק ביולוגי.

לפי הספר, משתגלגלה הנגיפה באזיר, תהולת היחלה עימות קשות בין הצבא לבין תושבי ליקוח מניעת מחלות באסלנטה. הצבא נהל "כיש", ואנשי חיסול את הקופים בדיקות, וזו, שרוא את הגויות, וחיטאו את האזור. כל מי נגע במגע עם בעלי חיים, הוכנס לבדיקה, ואנשי חשוק.

בספר, שילב פרסטון את כל הנתונים על הנגיף והמחלה. בסוף השבוע הוא אמר שגרמה השחפת לא יא מאזיר, וכי התפרצות המחלה תיער מעצמה. אבל מי יודע האבולה עוד עלול לחמץ מחץ לגבולות אפריקה, ולפגוע בכל תושבי האזור. הוא חזר בלתי צפוי. רבו אחר כך ב"אבולה" חורג תשעה מכל עשרה בני-אדם שבע כהם.

יש דרך שורישית

11 כבר ארבע שנים חברי ואני נאבקים נגד הכוונה למסור את הגולגולות לטוריה ולהרוס שלושים ואחד ישובים ואת חטרי צדור.

במהלך שבת הרעב בגמלא ובמפגשים דמים עם הציבור וכוונתו שרוב הישראלים ירצו בשלום. מוכינים ליתוריים, אך שתנים לירידת מחגול וחורר לגבולות של הסמאל והיטין נסחפו בשנים האחרונות לעשדות מנוגדות קיצוניות בלתי אפשריות. הציבור התנוק בעמדה של חתירה לשלום בגבולות כחזון וחורר ללא ביטוי פוליטי חולט. כדי לגבש הסכמה ציבורית רחבה להתמודדות עם אתגרים והכנות גודלית הנוגעות לכולנו החלטנו להקים את תנועת הדרך השלישית.

אני פונה למודעים עם עקרונותינו ולמתחברים לסימה החגול לעשות מטשה ולהצטרף לתנועת "הדרך השלישית".

אסף הכהן

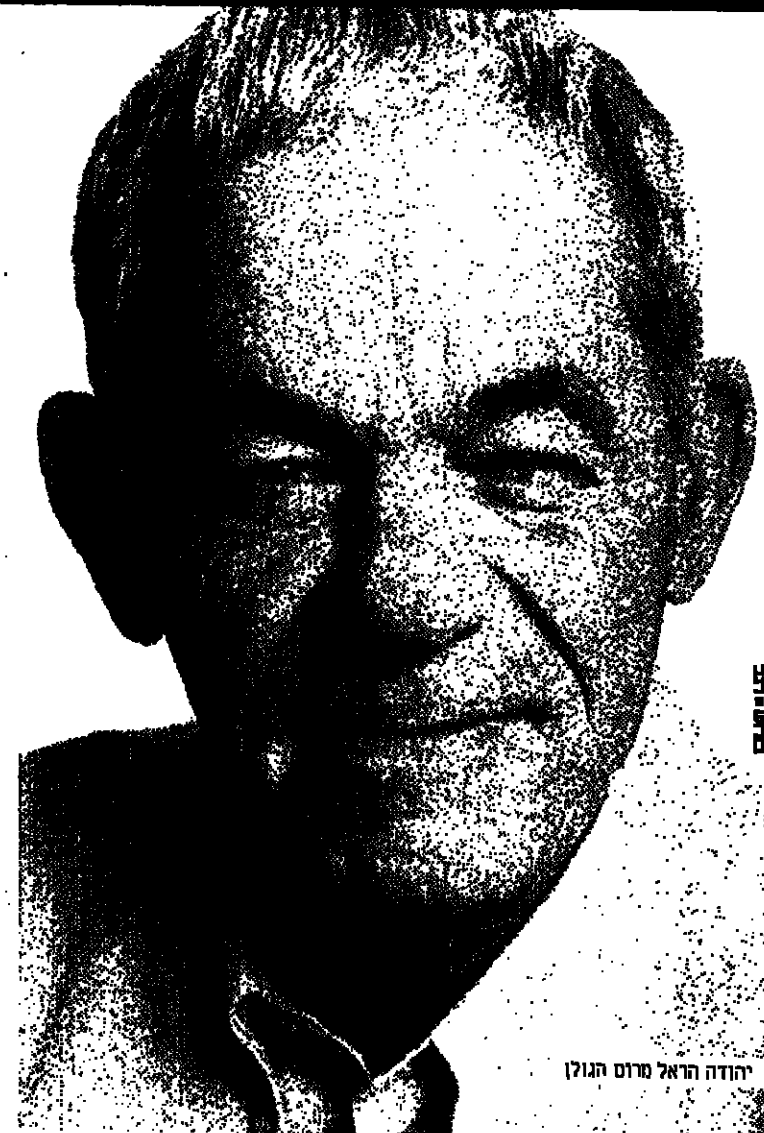
קצירי דרך השלישית

■ תמיכה בחולכי שלום תוך נכונות לפשרה. עמידה על חסדיו שלום שיבטיחו את האזיות הכסחוניות וההחשבותיות של ישראל בבקשת חירון, בצפון ים המלח, ברחוב הגולן, סביבות ירושלים ובגושי החיטבות חיוניים לבסחון, שאינם מאכלשים בצפיפות בערכים.

■ חירוק ועיבור החתשובות לאור גבולות המודיעי. כקשת חירון, צפון ים המלח, חעברה ורסת הגולן.

■ התנגדות לשליטה בעם אחר.

לתמיכה, הצטרבות או כתיבה בחוות דרך השלישית
חייא (טלפון): 052-888884-03



יהודה דהאל מרס הגולן

תנועת הדרך השלישית

רח' עקלן 4 מ' - ארץ 64734 טל: 052-888884-03

מבצע משותף של **מערב** ספורט ו"שירים ושערים" של רשת ב'

כדורגל הערב

זה האת השחקן - נקח פסק מנוחה

מהלך המשחק:

- מדי יום יתפרסם בערב ספורט מהלך אחד מתוך כאלהן 35 מהלכים, המיוכ דיוקן של כדורגלן מילי מרמון.
- השחקן כל יום את המהלך והחזיק בשבת יתחנכת יו"ר השערים.
- השחקנים להחיות נחלתה, במהלך התחנכות יו"ר השערים חו 5 בארבעים ישימו לב לזהות את השחקן.
- שחקן שירר נכון, ולזה על הקטלן ביר, יקבל נקודת זכות. כל מי שיתחיל יו"ר השערים יקבל נקודת זכות. כל מי שיתחיל יקבל נקודת זכות. כל מי שיתחיל יקבל נקודת זכות.
- אם במהלך המשחק יתפרסם המהלך של שחקן שירר נכון, ולזה על הקטלן ביר, יקבל נקודת זכות. כל מי שיתחיל יקבל נקודת זכות. כל מי שיתחיל יקבל נקודת זכות.
- השחקן שירר נכון, ולזה על הקטלן ביר, יקבל נקודת זכות. כל מי שיתחיל יקבל נקודת זכות. כל מי שיתחיל יקבל נקודת זכות.

חזר עניין לקרא מערב

אנשים בחוכנו

אני רואה למטה מכונני להתייחס למאמרו של פרופ' הרטנר (11.5.95), מלבד נקודת אחרת. אלמנט הקינאה שווע' לה, מה לה ולהכיר להשקפתו התהומית בין הרטנר ובניו ברסיס ופרופסורים, אשר חתמו על העצומה לנשיא האוני' בריסיה ולרסור האוניברסיטה העברית בעניין פרופ' צ'י מרז'א ופרופ' הרטנר.

אשר לקינאה, אני מוכן כפרסומן מן המניין מאז 1983, עם מעלה משה פרסומי מדעיים, מנהל מרכזי מדעי באוני' בריסיה העברית. אך יותר מכל, אני גאה בתלמידיו הרבים, הרטנר ולביתו "האנליטי", שלו, אם תרשם אבי לפרופ' ולעמיתיו החכמים בפרופ' צ'י מרז'א.

אלמלא היה פרופ' הרטנר כוחה כל רשימתו ברצונת רבה כל כך, אפשר היה להתייחס אליה כל מיליון, בעיקר כשל המשפט: "ועד יומה תיטב" לעשות את תציע את פרופ' משה צ'י מרז'א כמובער לפרופ' ישראל כשנה האהה בזכותו המדעית... ואובחנו לעם ישראל."

פרופ' צ'י מרז'א, לנאון, ואוניברסיטה העברית, ירושלים

קסטרוכה בגלל הצמדת השכר במשק

עוד כי הסמיקה הדיו לחיובי בעטו של יוסף למיר וכבר הוכח כי חינו צורק ומצוי נבוכה את הקסטרוכה המתנהגת במשק בשל שיטת ההצמדה הנוראה. חבר הכנסת גדליה הל תוכח את כוחה של ועדת הכספים במשק העל שכר לשופטים מבלי לתת לשר האוצר חופשיות במשק האחריות, ובכך הגיח את מתיל הוועד וכוונה שימשיך להסתחרר.

גדליה גר גרם נוק גדול לכלכלה הישראלית. אני קורא לטילוק מהוועד ולהעלות בח"כ אתרואי ושולק.

ד"ר יוסף אמינ, תל-אביב

משמעותה של סובלנות

ביום העצמאות ולמחרת סילינו מספר משמעותה ברמת חגול. במסגרת השיל, ביקרנו ביום שישי 5.5.95 בכפר הדרוני עירקין, אשר בצפון הרמה. החינו שמנה מכוניות וטיילנו בכפר ובכפר הבניא וביכלנו הרצאה על הדרונים. היום השני באמר, שהם "סובלנים ומכבדים את כל הדרונים העמים".

להפתענו, כאשר חזרנו התברר כי למרות הסובלנות, נחלשו והשתחו כל רגלני האלום שקישרו את המכוניות, אלי עובולסקי, רעננה

אנא החזירו לחרשים את הכחוביות במלויזה

ביט הורים לאלפי ילדים, בני גורע ובוגרים חרשים וכבדי שמיעה, אנו מודים על הודעת הכחוביות אשר ליו את החרשים באנגליה מרי ערב בטלוויזיה.

אנו מבקשים להתחשב בעובדה שילדינו אינם יכולים לשמוע את החרשים והחרשות בדיו מדי שעה, והחוביות ותן את אשר איפשרו להם להקדים בעובדה שאנו ובעולם. ילדינו וכו להכוביות אלה לאחר מאבקים ממושכים, ועתה גם המעט הזה נלקח מהם.

אודית מרלי, רעננה

לתוך בין אלה שיש להם מיוחד ואלה שזקוקים

יש הרבה מאוד אנשים וילדים, שאין באפשרותם לרכוש בגדים, כי אין להם עתונות (גנבו בגדי ילדים, כי ילדיהם רבים אין בם קינות לנו משפחות). (5.5.95). מצד שני, יש גם הרבה מאוד אנשים, שיש להם בגדים שלא נוצרים להם, כלי בית מיותרים, והומון צעצועים, אשר מילדיהם בולו או שמתאם להם. הם לא יודעים למי לתת, למי למנות. האם אין גוף, מוסד או אנשים פרטיים שזוכים לתנוון בין אלה שיש להם מיוחד ובין אלה שיש להם זקוקים? מה חלקי אפקר רמת'ג

קולנוע

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

קולנוע

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

קולנוע

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

הקולנוע: 11.5.95

נשן



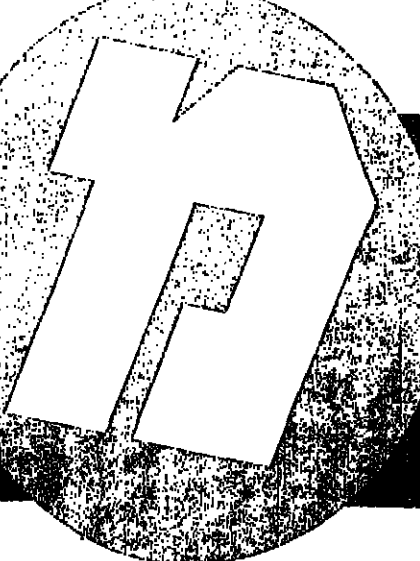
14.5.95 יד באייר חשוון

איך נראים חיי המין של שולגיה?
מה קורה כשילדה אינדיאנית מאומצת על ידי אשה לבנה?
כך היינו. איך נראו הדואליות בתחילת דרכן?

רשימת צי של קול ישראל

המתחכם

וזוכים בפרס מהמם



מערבית

בלעדי לקוראי

מביצע ה-

מוצאים את המם

המם המתחכם חוזר בגדול!

כל יום (א'-ה') יוחבאו במעריב ארבעה סמלי **ה** מיניאטוריים, אותם צריך לאתר ולמצוא. שים לב, **ה** המתחכם יכול להופיע בכל מוסף, בכל דף, בכל מקום במעריב.

חייגת לתיבת יורונט?

מצאת את סמל המם בעיתון? מהר, צלצל עד שתיים בצהריים לתיבת יורונט מסי **055-331788** מסור את פרטיך (שם וטלפון) ואתה כבר בדרך לפרס.

שמעת את דידי הרדי?

עכשיו תכין את מעריב ביד ותקשיב טוב לדידי הרדי ברשת גימל בין השעות 15:00 - 16:00. בכל יום יבחר באקראי מתיבת היורונט ארבעה קוראים שמצאו את המם המתחכם. דידי הרדי יתקשר אליהם ישר מאולפן תוכניתו 'חולה רדיו' ויעלה אותם לשידור. זיהית את המם בשידור? הפרס שלך!

באיזה פרס זכית?

לכל אחד מארבעת הממים פרס משלו. ארבעת הפרסים נקבעים מראש מבלי שתוכל לדעת איזה פרס מקבל כל מם. אולי טלוויזיה? אולי וידאו? אולי מזכירה אלקטרונית? או אולי קומפקט דיסק? הכל פתוח. צריך רק לקנות מעריב, למצוא את המם המתחכם, לצלצל ולקוות לטוב. בהצלחה.

הפרסים מתנות חברת

S.I.S. אלקטרוניקה בינלאומית בע"מ

SANYO TENSAT

המכשיר במיקרו ורית תקנון המכשיר נמצא במשרדי הנהלת מעריב. חצי קרליב 2 פ"א. ההשתתפות איננה על עובדי מעריב, רשת 13, פרסום מכל לוח ובני משפחותיהם.



מערכת מיני TENSAT

מכונת כביסה



קומפקט דיסק TENSAT

אתה יכול לזכות ב-



טלפון+מזכירה SANYO



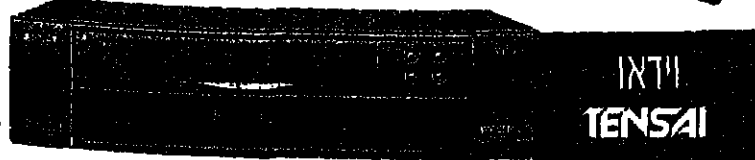
טלוויזיה 20" TENSAT



מיקרוגל SANYO



מזכירה אלקטרונית SANYO



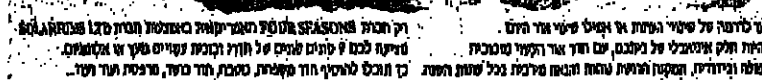
וידאו TENSAT

ועוד מבחר פרסים כגון: מייבש כביסה בלומברג • טלוויזיה 21" • טלוויזיה 14" • מערכת סטריאו • רדיו טייפ קומפקט • טלפון חיוני • טלפון אלחוטי • מזכירות אלקטרוניות • ווקמנים • רדיו טייפים • רדיו שעון ועוד ועוד.

יחד מניין לקדוא מעריב

[illegible]

ר"ד מיכל וידיס
וסקסולוגית במרכז הרפואי
הרצליה חורב בחיפה, ומנהלת
מזכירות לטיפול מיני בבית החולים רמב"ם, מטפלת בבעיות כאלה,
כין השאר, כאמצעות אנדרט ילדים ורובים. הטיפול הקצר מתחיל
עם שינוי מסוים באגרה או בציר, וממנו משליכים המטופלים את



SUNROOMS **מבנים למגורים** **USA Inc.**

02-03491-1 TOPICAL. 05/04/02

כשאני התבקש להצטרף לתפקיד הרצוי לי, חשבתי שזהו הזדמנות טובה להיכנס לעולם העיתונות. אבל כשחשבתי על זה, חשבתי על כל מה שאני רוצה לעשות בחיי, וראיתי שיש לי הרבה מה לעשות. אז החלטתי לא לקבל את התפקיד הזה, ולהישאר בחיי העצמאיים. אני רוצה להיות חופשי, ואני רוצה לעבוד על מה שאני אוהב. אני רוצה להיות חופשי, ואני רוצה לעבוד על מה שאני אוהב. אני רוצה להיות חופשי, ואני רוצה לעבוד על מה שאני אוהב.

האגודה שונתה מעט ולא תראה לפני שהלכה לישון. להשאיר לרגל כיס מוריה העקשנית את תומחה הרקורדית, או שהשארית סימני טלפון בר שוני היא מסוגל לראות עליה ולזהיר אותה לסייע לו למצואה. בצורה זו הנסיך לא היה צריך להיות מסורסן כדי לרדוף את תומחתה, או בכל זאת חושש משאר נסיך. אלא הניחה שעליה לסייע לרגל עליה אליו אחת בשבועיים, או את חולתה לפקח על ותגנתה



2. **PROBATION** 2:30-3:00

גדי בחר את האגדה על עמי ותמי,
בקטע בו המכשפה רוצה לבדוק אם
הילדים השמיני, ועמי נותן לה למשש
מקל, במקום את אצבעו. האגדה
חזו מאוד התאימה לגדי. הוא חשש
שתנזויו חטבעיים לא יספקו את
הנשים, וזוהי מצוץ להן על מיני
תחליפים, כגון מין אוראלי

[illegible]

5

1600

כך היינו

בפעם הראשונה שתמי בן עמי הצטלמה כדוגמנית היא נאלצה להתאפר ולהסתרק בעצמה, וישנה רק כשעתיים בלילה ■ הני פרי קפאה מקור בצילום הראשון שלה ■ את חוה לוי הלבישו בגדי פלסטיק, לצורך צילום לוח שנה עתידיני ■ מה זוכרות הדוגמניות הוותיקות מהצילום הראשון שלהן, מה הפחיד אותן או ריגש אותן, ואיך הן נראות היום

הנחת פלסטיק

ד"ר ע"י גלית גורן

"הצילום הראשון שלי היה יום אחי שבכנסתי לסטוריה של בן לם. הצטלמתי למיקאפ של 'מרי קוואנט', עוד לפני שהייתי בת 16 וחצי. הייתי אצלו, והוא אמר לי לבוא ביום מוטום להצטלם. לקחתי כסף מההורים שלי וקניתי בכסף כמעט את כל רוכן האישור: מייקאפ, פדרה, סומק, ריסים מלאכותיים, עפרון שחור, ליפסטיק, לרעתי, קנתי ביותר ממה שהורחותי, ויש סיכוי סביר לכך.

"עד אותו יום כמעט לא התאפרתי. לא ידעתי איך מתאפרים, בטח לא איך שמים מייקאפ, ופתאום אני צריכה להתאפר לבר. אז בן ואני התיישבנו מול המראה, עשינו את המלאכה, ויצאה מרדעה של 16 חמומה, 4 X 4, כשכל פעם הייה קלו"א על חלק אחד: פעם עין, פעם כתף, היא הייתה עומדת לרעתי בגם כקריטריונים של היום.

"אז היא הייתה יחסית גועזת. פתאום ראו בתפסים, אני זוכרת שאמר לי 'תהיי סקסית', ואני לא ידעתי מה זה 'תהיי סקסית'. ברחתי מבית הספר לצורך הצילום הזה. מה הבנתי".

חוה לוי

"בשנת 70 עשו לוח שנה, יעני כוח שנות ה'2000. חיפשנו כל אות מהדוגמניות לנערות חלל. זה היה בזמן לוח שנה מאוד מפורסם, ופרויקט מאוד גדול. אני זוכרת שהייתי חיילת, וזה היה אחד הדברים הראשונים שעשייתי. "אחרי שבנערתי למלכת יופי, הפרסומאי של תדיראן אז לא רצה אותי, אבל הצלם אמר לי להגיע ביום זה וזה בשעה זו וזו, כי הפרסומאי יהיה שם. אז באתי. הפרסומאי שאל 'למה אתה לא מצלם אותה, והצלם ענה 'כי לא רצית'. הוא הצטלמתי, ואחר כך גם יצאנו יחד.

"זה היה מאוד מרגש, לבשנו בגדי פלסטיק, שאז נראו מאוד רחוקים מאיתנו. כל הדוגמניות היו דוגמניות צמורת, והצלם היה גורבטר, שלא עובד כבר. אחר כך הוא לקח אותי כבת המותר.

הצלם היה איתי גל

"אני זוכרת שהצילום הראשון שלי, או לפחות בין הראשונים, היה קטלוג של חברת 'מוטקס'. צילמו אותי בימות, ותבאי מזג האוויר היה קשים ביותר. הייתה טמפרטורה של 42° בערך. ישנתי כשעתיים בלילה, כי בזמנו לא היו ספר, מאפרת וסטייליסט לצילומים, והייתי צריכה לעשות הכל לבד, למרות שזה היה הפקה כל כך מקצועית.

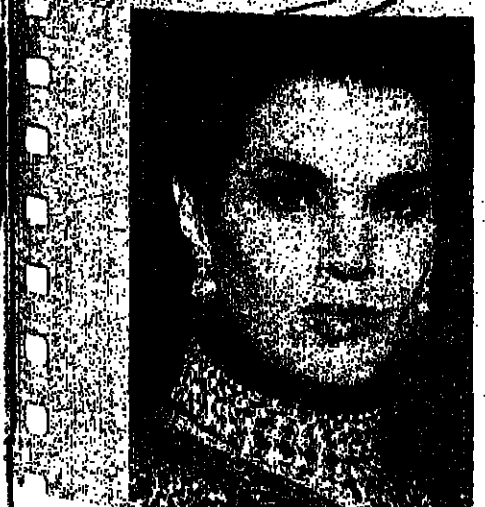
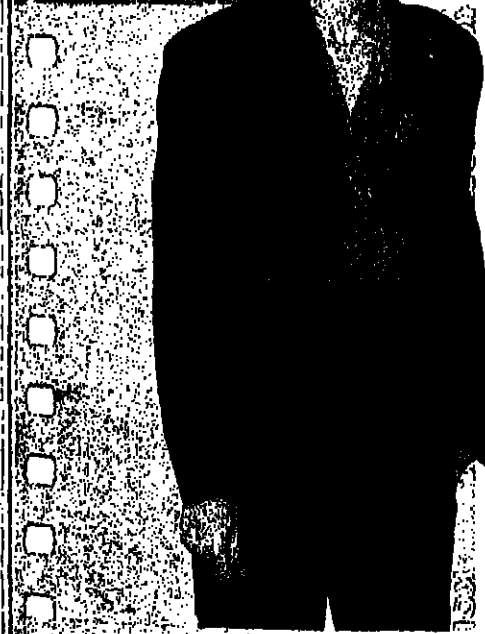
"התעוררתי לפני שהשמש זרחה, כדי שאהיה מיכנה באור ראשון, שהוא הכי טוב לצילומים. בהמסכת הצהריים כולם נזח, ואני הייתי צריכה לחדש את האישור שנמס ולסדר שוב את השיער. חזרתי הביתה מפוצעת, עם שריטות וכוויות, אבל עם הרגשה שחבל שזה נגמר. מתאם כל המתח ירד. כשראיתי את הפולארואיד גורא התרגשתי.

"אחרי היום הראשון, בן לם אמר לי 'את עזר תשברי את השוק'. בכך הכל באתי בלי שום ניסיון קודם להפקה כל כך גדולה ורשה".

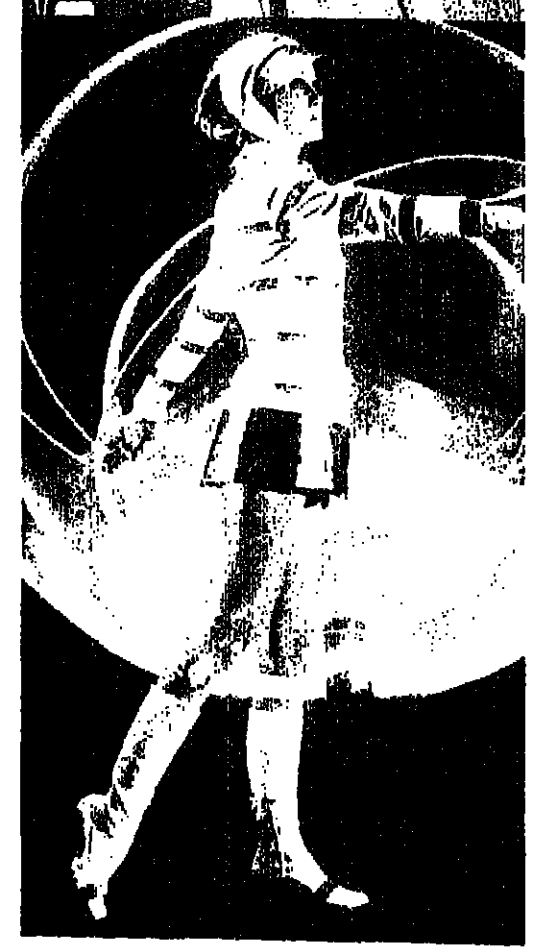
בתיה דיסוציק

"הצטלמתי עם שולח תפצ'ינסקי, שהייתה אז, בשנת '67, דוגמנית צמורת, בתקופה של ידוע שומרת, לאת שורץ,

בתיה דיסוציק
למעלה, אז
למטה היום



זרית כונקט, מסין היום, העלמאן אז



תג עזר, מסין היום, העלמאן אז

נשים בעולם

ג'ני פרנקו

הטוב ביותר יגיע

איוונה טראמפ כתבה ספר, בו היא מסבירה לנשים שהתגרשו איך לבנות מערכת יחסים נכונה עם גבר חדש



איוונה טראמפ. מעמאל: עם הארוס שלי, ריקארדו מוזאלי

אם אתן נמצאות בדיכאון לאחר גירושים, כדאי שתקראו את הספר החדש של איוונה טראמפ "הטוב ביותר עוד יגיע" (THE BEST IS YET TO COME). שיוצא תורש למרפס באר"ב. איוונה עברה הליך גירושים שסיק באנציה התקשורת בכל העולם, ויצאה ממנו עם כל הקשות כמה עשרות מיליונים, בתים באר"ב ובאירופה, וגם בית מלון במרכז מנהטן. שלושת הילדים ושאר איתה והיא מקבלת כמובן דמי מוגנות לכלכלתם, תרומות וחוזרת חרשה שכללה את שיוצן האין, שיגיר תסרוקת, והשמעות אומרות שהיא גם שאנה ומתחה כל מה שאפשר.

אבל מעל לכל, איוונה זכתה לטיפול פסיכולוגי עולמית במאבק נגד הסיקון רוג'ר, שלו, לדבריה, תקרישה את חייה, והוא בתמורה גנש אותה בעבור דוגמנית. "הספר נכתב בעקבות אלפי מכתבים שנשים ברחבי העולם שלחו אלי במהלך אותה תקופה, ובהם שיתפו אותי בצרותיהן, שאלו לעצמי וערדו אותי במאבק".

בוני מתפרעת

פיי דאנווי מוטרח מהפקה גדולה, ומואשמת בקפריזות ושתלטנות. עכשיו היא רוצה לחזור לתיאטרון



אחד המיתוסים של הקולנוע האמריקאי, מי שגילמה את בוני פארקר בסרט "בני וקלייר", נזרקה בשלבים הסופיים של הפקה יוקרתית בגלל התנהגותה הרישית והמפורזת, וכנראה גם בגלל שהיא מבוגרת מדי.

לאחר ששורי הכילות נרגעו, היא מנסה לשקם את התרמית: פיי דאנווי מציגה בגיל 34 את עצמות הלימים המפורסמות שלה, מצטלמת בשמלה שקופה של "שאנל", ומאשימה את "הנשייה העלולה וגוברת בוליווד" להאשים נשים חזקות בהתנהגות קפריזית. הגברים החזקים נחשבים לאמצעים ונהדרים. עם נשים חזקות קשה להסתדר.

זה הסבר היחיד, וגם קלישהא חזקה ועתיקה, שהיא נחנת לעבודה שהמשיק הכריטי אנדרו ליריבר ויתר (השמועה אומרת שתמורת סכום סמלי של 1.5 מיליון דולר) על השתתפותה בהצגה החדשה שהיא מעלה בלוס אנג'לס, "סנסט בלווארד". דאנווי, שלוחה כל השנים בתפקיד נשים חזקות וסקסיות, מופיעה באחרונה בתפקידים "אמהיים". היא הופיעה בדרכה משפחתית שצולמה לסלווייה ולצד מרלון ברנדו בסרט חדש "דון חואן דה מרקו", בו היא מגלמת את הרעיה התומכת של פסיכיאטר מעורער נפשי המתמודד עם משבר גיל המעבר.

בתפקידה האחרונה לא רואים אותה עם בגדים צמודים, אבל כאן היא מצטלמת עם שמלה תוספת גוף הטוב. מה הסוד? היא המטיקה לעשן לפני חמש שנים, מתעמלת כל בוקר עם מאמן פרטי, ואוכלת רק אוכל בריא כמו פירות, ירקות, וכשר רזה בגריל. היא אינה נוגעת במאכלים מסוגים או כמזון מקומ לבן, ואינה שותה משקאות חריפים. כנה, לראש בן 14, שאביה הוא הצלם הכריטי טרי אובלי, נמצא בראש סרטי הערסות שלה, כמובן לצד חימוש אחר תפקיד שייקספירי טוב שיחזיר אותה למקום שבו היא הכי נחזית, לדבריה, כמת התיאטרון, אבל נראה שהיא השתדלה לא יביאו לה את התוצאה המיוחלת.

■ ("אנדרו")

פיי דאנווי, בגיל 54 נזרקה מהפקה יוקרתית בגלל ההתנהגות. וכנראה גם בגלל שהיא מבוגרת מדי

הידוע מפרסם פרק מותחן ספרה החדש, בו היא מערדת כל אשה שהתגרשה לשנע מותניים ולהתחיל לבנות מחדש מערכת יחסים עם גבר. היא מייצגת להתעלם מהסטטיסטיקה, שאומרת כי על כל 600 נשים יש שלושה גברים פגניים, וחצי מהם נמצאים בבתי הסוד. מי שרוצה להתחתן שוב תוכל לעשות זאת, כמובן לאחר שתקרא את הספר.

ראשית, לדבריה, "צריך לבחון אם הגבר שלצדך כריגע הוא הריב האמיתי או שאת מאוהבת בריצין של 'להיות מאוהבת', וגם זה יכול להיות נהנה בשלב ראשון, כל עוד את יודעת שזה עניין זמני עד שתוכלי לחפש את האוהבה האמיתית.

"שנית, אסור להתעסק עם גבר נשוי. אם משהו כזה ירצה אותך, הוא צריך קודם לעזוב את הבית ורק אחר כך לבוא אלייך כגבר פנוי. הדימוי הראשון שלי אחרי הגירושים היה עם גבר שעזב את אשתו למעני, אבל הוא המשיך לחזור הביתה בגלל החשש שהיא תורשש אותו. שלחתי אותו לאשתו בחזרה חזרה, לשמחת, היא קיבלה אותו. אני, אגב, לא הייתי מקבלת אותו חזרה.

"באשר אני מבירה גבר, אני קדם כל צריכה לדעת עליו כמה חודשים לפני שהתנשקנו. "הוא מספר שבפגישות הראשונות הוא הרגיש כמו בראיון, ואכן, זה מה שקרה. שאלתי אותו מיליון שאלות, אבל עוד לפני שהתחלתי לצאת איתו חקרתי אודותיו, בדיק כמו שאני עושה לפני שאני מתחילה פוריקט עסקי חשוב, וחי האוהבה שלי הם בחולל פוריקט חשוב.

עצות נוספות באותו פרק הן לברוק אם אין לגבר שלך בעיות של התמכרות לסמים או אלכוהול, אם הוא לא ממדד ולוחץ להגיע למטה רק בגלל העובדה שהוא הוציא אותך לבלילי ("את יכולה למצוא מסעדה או סרט לבד", לא לשחרר מהעמם הראשונות במיטה, במשך הכל יסתדר, ואם יש לך ילדים מגישאים קדומים, הם ילמדו לאהוב אותך אם תתני להם את תשומת הלב האוהבה שהם צריכים, וגם הזמן בילדים וכן).

■ ("קוסמופול"מן")

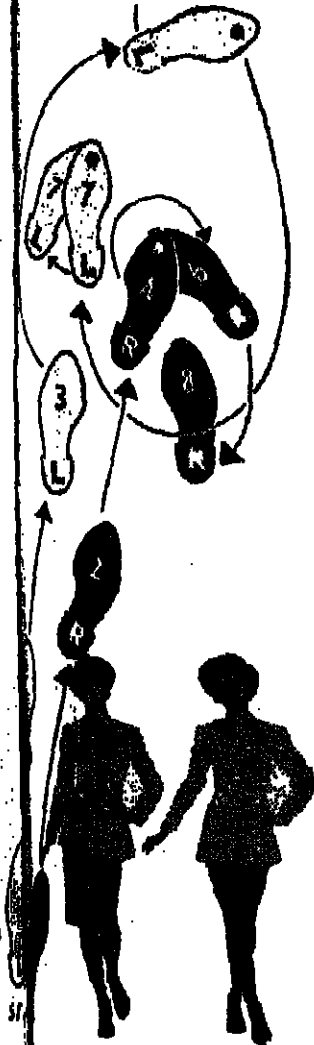
שלום המלכה

הדוגמנית שלום נחשבת לבעלת תחליכה המושלמת

נעמי, ליבנה הנריה הן מלכות המסלול, אבל כאשר זה מגיע להליכה תתולית, המומחם מצביעים על הדוגמנית שלום (זה שמה האמיתית) יפהפיה שחזרת שיער, בעל המובילה המועדפת על ידי מעצבי העיתות. "זאת כוכבת המסלול הראשונה מאז מריסה הדוגמנית הסומלית אימ", אומר המעצב טר אולמן. "מה שמיוחד בה היא צורת ההליכה שלה. היא מניעה את שתי הידיים, הגוף שלה זו בצורת S משלמת, ויש בה מעין ביישנות כובשת. כאשר היא על המסלול כולן נעלמות מביניה".

יש, כל עוד הכריז לא נעלמים ומי שרוצה לתרגל הנה תרשים של הסיבוב "השלומי".

■ ("זווי")



שלום. ההליכה המושלמת



בכיון העשון: וילם רפו, אמה תורמן, ריצרד ניר, פיוס קוס, מרופי חברה, תורמן, אילן ברסמין, אוליבר סטון, מיה טרור

בודרה הולך להוליווד

למה כל כך הרבה שחקני קולנוע הופכים לבוזהיסטים בזמן האחרון

בין מאמיני הבודהיזם בהוליווד נמנים, מלבד ריצרד גיר שנסע עד טיבט, גם השחקנים אמה תורמן, סינה טרבר, אילן ברנסטיין, וילם רפו, פיטר קייט, והבמאי אוליבר סטון. מה זה אומר להיות בודהיסט ולמה בודרה כל כך פופולרי בלוס אנג'לס? פרופ' רוברט תורמן טאבא של אומה, מרצה באוניברסיטת קולומביה וממחה בתחום, מנסה להסביר את עקבות הבודהיזם בספר חדש שיצא למרפס באר"ב החדש "INSIDE TIBETAN BUDDHISM".

לדבריו, "להיות בודהיסט זה רב" המקום את האמונה במהות החיים, כי זו אמונה שמחה. לרבים, כולל האמריקאים שכתבו בספר כי לבודהיזם יש אופי שלילי, אין חידע הנכון על דת הבודהיזם, אבל הם טועים. צריך רק להסתכל על פטל הבודרה - הוא מתייך, נרגע ואוכל כמו שצריך. הוא התפר מהדמות המיוסרת עם המסמרים על הצלב".

עוד אומר פרופ' תורמן, שבהדום - מקום צמיחת הבודהיזם - יורעים כיצד ליהנות מהחיים. "עובדה שארץ הזאת היא המקור לקאמה טרורה, ולא אנגליה".

■ ("יוני")

האך

סופיה גרוזמן, 50, היא יוצרת ריחות, מח שנקרא "אך" - ממציאה בשמים

בקומה שישית של בניין אנונימי במרכז מנהטן מתחללת סערת בשמים. אשה צעירה בחליפת עסקים מרססת תחנית נייד לבנה ומעבירה ל"אך" - סופיה גרוזמן, שיושבת מאחורי השולחן. גרוזמן אחת את הבייר בצ'יפסורניים ורודות הארומות ומקרכת אותו אל אפה. האף שדאף שאיפה עמוקה, והאף צריך להתחיל. המתה בעיצומה, והקבוצה שמצטופפת ליד השולחן מחכה לגור הרין. בסופו של דבר היא מכריזה "אך" אוהבת את "B1" ומשרבטת הערה על פיסת נייר. כך נולד בוסם חדש לגבר.

האף של סופיה לא נראה יוצא דופן, והוא אמיליו לא מתקרב למימרים של האף של ברברה סטרייסנר, לדוגמה. הוא נראה נורמלי ומרופורציונלי לפנים של האשה בת ה-50, ילידת רוסיה, שבמקצועה מיוצרת ריחות, או כמו שקוראים לכך בעגה המקצועית "האף" (THE NOSE), יצירה בין השאר את "פאריס" של איב סן לורן, "איסרגיטי" של קלווין קליין, "טרזור" של לנקס ו"קיליקס" של מרספטיב. גרוזמן מעשנת בשדרות, ומסבירה לכתבת שהעיסוק עזר לה להיחל הריחה ריחות בגלל שהייתה מנסה את תעלות האף. היא גם מצטנעת ואומרת שיצירת ריחות טובים אינה יצירה בלעדית שלה, אלא עבודה משותפת של כל הצוות ממבינה.

אבל בשוק התחרותי של עולם הבשמים, לאף של גרוזמן יש ביקוש עצום. מספר הריחות שהיא יצרה למצוירים כמו תומרי גיסקי, מכוונים, שמפו לשיער וכמובן בשמים, נחשב לגדול ביותר בהיסטוריה של המוצרים שיצאו למרפס באר"ב. אומר יושב ראש איגוד הבשמים האמריקאי, איובלה רוסליוני מספרת, שכאשר מנסה אותה לראשונה היא נראתה לה כמו צענייה מנבאת עתידות שהיא הכירה באירומה. כששאלו אותה מה צריך כדי להצליח במקצוע, היא אמרה שדורון יודע של כל המריכיים לא מספיקים. "צריך שיהיו לך פנטזיות, ובמירה מסוימת צריך להיות גם קצת משוגעים".

■ ("הארפר'ס באור")

סופיה גרוזמן



בשר ודגים

פעם בשנה מבקרת בארץ משלחת שפים מהשורה הראשונה של המסעדות בארצות-הברית. בימים אלה מגיעים לכאן שלושה שפים כאלה ■ לקראת הביקור, אנחנו מביאים כמה מתכונים ממסעדות אמריקאיות חשובות. אלה מתכונים היוצרים שילובים חדשניים ומנות מיוחדות, שאפשר להכין מהן ארוחת ערב יפה

המסעות ליבנים ולמתכונים מצוינים הכוללים מיינות ומקום. הבישול של המסעדות של בעלי הקב הוא בישול חדשני, אינן, וגם הוא עושה שימוש חדשני במצרכים ידועים ומקשרים אחרים.

זה כבר הפך למסורת, אחת לשנה מבקרת בארץ משלחת שפים מהשורה הראשונה המסעדות בארצות-הברית. שלושה שופטים לארצות-הברית מלון סרחן בישראל שהוא המארח: אייל (מייקל) גינור מניו-יורק, שהוא היוזם והמפעיל של ארועים גסטרונומיים אלה וחברת "טאור אייר" שמטיסה את החבורה.

השנה נמצאים במשלחת השפים ג'ורג' מורוני - ממסעדת "אקוה" בסן-פרנסיסקו, מישל רישאר - ממסעדת "סטרס" בלוס-אנג'לס, בריסטופר גרוס - ממסעדת "קריסטופרס" בפניקס יחד עם אשתו פאולה, שהיא מלצרית חייגות של המסעדה, ורונה קליין וג'ורג' גרמון - ממסעדת "אל-פרינו" במדריד.

כל הארוע והפעילות המלווה אותו כאים להוכיח לנו שאפשר לאכול טוב בארצות-הברית. כנראה שחשוב למסעדים מאמריקה הגדולה לבוא אלינו, לישראל הקטנה, ולומר שאמריקה זה לא רק המבדגריות למיניהן, לא רק אוכל מחיר ולא רק נאנק פור. הם משתדלים לשנות את התרבות שלהם בעינינו, ולהראות לנו את הפן האמין והמתחכם של הבישול האמריקאי.

אולי לא צריך לשכנע שגם באמריקה יודעים לבשל ויש שם את כל המצרכים, התבונה, התוצרת, השיטות, הכלים להבנת אוכל נודד, ויש שם גם קהל המבין והמעריך אוכל טוב וגם מסוגל לשלם את מחיר האכילה. אני מביאה כאן כמה מתכונים ממסעדות אמריקאיות חשובות, מסעדות שהשפיעו על שפים קולגות ועל הקהל, ושיצרו אומנות וקסם פוריה לפעילות הגסטרונומית התוססת והיום בארצות-הברית.

בחרתי להביא כמה מתכונים מהנימים את השימוש במצרכים מעניינים, חור "יצירת" שילובים חדשניים, ומנות בעלות טעמים יחודיים, שחובלי לחנון מהן ארוחת ערב ויהיה צדינית.



היבנים של עמק נאחם בקליפורניה הם לא רק מקור ליין מצוי, אלא גם למסעדות נפלאות

בעובי 5'4 מ"מ. שמים את המרסות בין שני גיליונות נייר אפיה וכותשים בפטיש מטבח עד שהמרסות מניעות לעובי של 3 מ"מ. שמים 2' על חסה על כל צלחת, ועליהם מניחים 4 פרוסות בשר, חתופות זו לזו, או חרובת כרי שיכסה היטב את הבשר. מקשטים כל מנה בפסריות אנוכי ובעלי מסבכה.

אגסים מבושלים ביון

6 (מנות)
חומרים
אגסים 6
2 כוסות יין אדום יבש
1 כוס מים
1 כוס סוכר
1 מלח קינמון
2 פרוסות דקת ג'ינג'ר טרי
1 לימון
2 כפות מלח סר או תותי פדה



שלל קארנצ'יו ברוטב סויה וג'ינג'ר

מקלים את האגסים בחזירות, מלמס את האגסים בשמן עד שהם מתרככים. מניחים את האגסים על צלחת ומוסיפים להם 1 כוס מים, 1 כוס סוכר, 1 מלח קינמון, 2 פרוסות דקת ג'ינג'ר טרי, 1 לימון, 2 כפות מלח סר או תותי פדה. מקשטים כל מנה בפסריות אנוכי ובעלי מסבכה.



שם שלל קארנצ'יו ברוטב סויה וג'ינג'ר

הכנה
מקלים את האגסים בחזירות, מלמס את האגסים בשמן עד שהם מתרככים. מניחים את האגסים על צלחת ומוסיפים להם 1 כוס מים, 1 כוס סוכר, 1 מלח קינמון, 2 פרוסות דקת ג'ינג'ר טרי, 1 לימון, 2 כפות מלח סר או תותי פדה. מקשטים כל מנה בפסריות אנוכי ובעלי מסבכה.

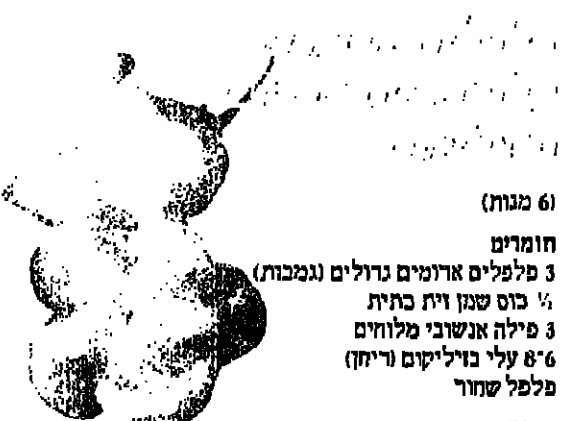
מעט במחבת יבשה)

הכנה
מכניסים את הרוטב הדינאמי: שמים את כל המרכיבים בבלנדר או במעבד מזון קטן, מערבבים עד שנוצר רוטב חלק. טועמים ומתקנים את הטעם.
מוזמים את התנור לחום גבוה, שמים את העוף על רשת צלייה, בתוך תבנית, וצולים את העוף. מברשים בשמן, הופכים את העוף מפעם לפעם ומברשים אותו גם בשמן וגם במיץ המצטברים בתחתית התבנית. צולים שעה עד שעה וחצי. העוף מוכן כאשר נוצצים בו מזלג ויוצאים נזולים צהובים.
שומרים 8'4 עלים של הכרוב הסיני ואת השאר חותכים לרצועות דקות. חותכים גם את תרמילי השעועית, לאורכם, לרצועות דקות. מורידים את בשר העוף מהחזה והכרעים, וחותכים לרצועות דקות.
מערכבים את רצועות הכרוב, החסה, התרמילים והעוף, בעדינות, ויוצקים מעט מהדינאמיט לכסותם.
מניחים על שול צלחת הגשה גדולה את עלי הכרוב הסיני ועליהם מניחים, במרכז, את המלט. זורים על המלט את השומשים השחור.
מתוך ספר הבישול של וולפגאנג פק, ברוצאית נדורה האוה, ניו-יורק.



מקום של כבוד שמור לאלים וטרם בפריחה המחרשת של היצירותיו בבישול האמריקאי. הדוכן מהמתכונים שלה, שנחשבו בזמנו חרשניים מאוד, הם עשירי חלק מהרפרטואר המקובל. פלפלים קלויים, גבינת עזים, תבלינים טריים, מיני מומץ בטעמים שונים, שמן זית בתול, טעמים עזים וצבעוניות חזקה - כל אלה הם מסימני ההכר של המסעדה הנועלה כבר יותר מי 20 שנה, ועדיין נחשבת אחת מעשר המסעדות

הטובות בעולם. ביקרתי במסעדה "שהפאניס" הנמצאת בהיקלי; בקרבת סן-פרנסיסקו, והמגנט עם הטעמים החדשים והצירופים הנעזים וזה בהחלט בנור חוויה.



6 (מנות)
חומרים
3 פלפלים אדומים גדולים (גמכות)
1/4 כוס שמן זית כותה
3 פילה אנשובי מלוחים
8'6 על גולביקים (ריחן)
פלפל שחור
הכנה
קולים את הפלפלים ישירות על האש - להבת הגז בחום בינוני-גבוה. הופכים מפעם לפעם עד שהפלפלים משחירים. נעזרים במלקחים גדולים כדי לקלות את הפלפלים מכל צדדים.
שנים את הפלפלים בשקית נייר-או פלסטיק וסוגרים היטב. מניחים ל-3 דקות, והוארים שיוצאים מהפלפלים עוזרים להסיר את הקליפה. מוציאים את הפלפלים מהשקית, מסירים את הגבעול ואת הורעים, מקלפים בחלק הקהה של הסכין את הקליפה המשתחררת.
חותכים כל פלפל לאורכו, לרצועות כרוכות 2.5 ס"מ. שמים בכלי ויוצקים עליהם את השמן. שוטפים את פילה האנשובי מעורף המלח, ומוסיפים אל הפלפלים. מוסימים גם את עלי הבזיליקום וזורים פלפל שחור טרי גרוס לפירורים גסים. מערבכים פעם אחת כדי לכסות את כל המרכיבים בשמן. מארגנים יפה את הכנה והנחיה להמשיך לסדות בשמן לאחור הטעמים, במשך 30 דקות.
מתוך הספר "שהפאניס" מאת אליוס ווטס, ברוצאית נדורה האוה, ניו-יורק.

דיוג מדריך "זאגאט" לכמה מסעדות אמריקאיות טובות

הביסטרו מציע אוכל אמריקאי-סיני. בעוד "כריסטופרס", האניגה יותר, היא מסעדה צרפתית מדרגית. שני המסעדות המסוגננות מצטיינות ב"עיצוב נהדר" וב"אלגנטיות קוסמופוליטית", והם גם "מסעות מצוינים לראות ולהראות בהם". אבל הם גם נחשבים ל"יקרניים" והשיטות שלהם, אף שהיא "מבררנה ראשונה" בדר כלל, עלול להיות "סנובי ולא עקני ברכות".
★ המסעדה: "שהפאניס". העיר: ברקלי, קליפורניה.
היריון: 28 (מתוך 430)
עלות ממוצעת לארוחה 55 דולר.
ספר זאגאט קבע פה את: "הכל יבדך את אליוס ווטס", מייסד מסע העלייה לרגל הזה, כי נולד המטבח הקליפורני. הרוכז אומרים על האוכל שהוא "חוויה שמימית". לפני שאתם באים, צלצלו לבדוק את הרכב הצפוי. היות שבכל ערב יש תפריס קבוע, כלי "במקום". על אף המוזיות הבוהים, השרות הטוב באור ומרביז הבוהן הטריים בסטריים הופכים את המסעדה לאחת מהכיבות הקהל הראשונות במעלה.
★ המסעדה: "ספאגני" העיר: לוס-אנג'לס.
היריון זאגאט: 26 (מתוך 430)
עלות ממוצעת לארוחה 39 דולר.
ספר זאגאט קבע פה את: גם לאחר עשור, נותר המקום המפורסם ביותר של וולפגאנג פק "מסעסאט" אפיה" המסעדה מוסיפה לייצר אוכל קליפורני חדשני ו"נדרים". על אף המוני הסלגים וההתארים וההתארים למקום בכל ערב, זו עדיין "חוויה מדרגה ראשונה", במיוחד הדחת לפצה "האורית" בסלמון מעושן ובשולמון. מיעוט בבין המוכרים ורסנים, שהמסעדים זוכים לתעודה בחמישית, אבל ה"י, את לא היתה שרון ססון שעברה 60 הרגע

המסעדות הממוגנות בסיכנות הן המסעדות השנים שלהן מניעים לישראל.
★ המסעדה: "אקוה". העיר: סן-פרנסיסקו.
היריון זאגאט: 27 (מתוך 430)
עלות ממוצעת לארוחה 44 דולר.
ספר זאגאט קבע פה את: חילק אופנית זה לרנים ופירותיים עוד רעש גדול. השף ג'ורג' מורוני הוא נאח מטבח, שעל האוכל שלו אומרים כי הוא "מתנה בזה של לה ברינדר" בניו-יורק. תפארת "מלאת מלאת פרחים ואוכל לא יאמן". נטרות התרפה והירות של מסעדת הראוסטאן הוא הן "צוות המרכז בעצמי". ומחיר מצטבר גבוה.
★ המסעדה: "סטרס". העיר: לוס-אנג'לס.
היריון זאגאט: 27 (מתוך 430)
עלות ממוצעת לארוחה 40 דולר.
ספר זאגאט קבע פה את: השף הצרפתי מישל רישאר עוסק במיתות מניפים של "סטרנל" ולא מבחנת דרכי הארץ. אבל יתכן שהמסעדה החשובה הראשונה של, "סטרס". היא הטובה ביותר. זה מקום יוצא דופן: יש שולחנות בתוך הבית וסודי לבית בעת ובעונה אחת. המסעדה מתוח לארוחה מנות "חריטיות" המוגשות "בצורה יפה" משכנעת רבים לחשוב שהמקום הוא "הבוב ביותר שאפשר לבצא מתוך לפאריס".
★ המסעדה: "כריסטופרס" ריה-סטרס". העיר: פניקס, אריזונה.
היריון זאגאט: 27 (מתוך 430)
עלות ממוצעת לארוחה 34 דולר.
ספר זאגאט קבע פה את: שתי מסעדות גפריות, בילטות לזוכה, מתחלפות במטבח אחד בתחלופה של הצעידה-סוף כריס גרוס, וב"מחרף ה"י הטוב ביותר בעיר", המנהל על ידי אחת פולה, שהיא מלצרית חייגות של המסעדה.

סלס עף שינא

(ל-2 מנות קיטריז)

חומרים לרוטב וינאגרט חודל סיני
1 חלמון
2 כפיות חודל סיני
1/4 כוס חומץ יין-אדום (או חומץ בן יין לבן)
1 כפית רוטב סויה
2 כפות שמן שומשום קל
3'2 כפות שמן בוטנים
מלח
פלפל שחור טרי
חומרים לסלס עוף
1 עוף במשקל 1.5 ק"ג - חלל העוף ממולא בסלרי, גור, בצל, שום, עלי דפנה, טימין, מלח ופלפל
2 כפות שמן בוטנים
1/4 חסה ארוכת עלים, חתוכה לרצועות דקות
1 כרוב סיני
10 תרמילי שעועית ירוקה אכילים (מנג'סט)
1 כפית שומשום שחור ואו שומשום רגיל שהחשם

هذا من الأصل

עיתון כלכלי יומי

[illegible]

